

Passito Bianco Delle Fontane 2021

Meidän käsityksemme laadusta perustuu huolelliseen työskentelyyn viinitarhassa, tarkkaan lämpötilan hallintaan sekä viiniemme puhtauden ja raikkauden tavoitteluun.

Viljelymenetelmä: veronalainen pergola

Sato hehtaarilta: valikoidut parhaat rypäleet kaikista tarhoista, kuivattu noin kuukauden ajan fruttaiossa (kuivaushuoneessa)

Sato kausi: Syyskuun puoliväli

Viininvalmistus: Hellävarainen puristus, käyminen 13 °C:ssa ja kypsytytys terästankeissa



Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: Monteforte d'Alpone

Tuottaja: Prá

Rypäle/rypäleet: 100 % Garganega

Vuosikerta: 2021

Alkoholi: 12,5

Pullokokoko: 375 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Kullanvärinen viini, joka on makea ja omaa suuren aromien hienostuneisuuden ja monipuolisuuden

Tuoksu: Siinä on aprikoosi- ja nektariinihilloa, monikukkahunajaa ja akaasiahunajaa, sokeroituja keltaisia sitrushedelmiä ja kuivattuja hedelmiä.

Maku: Suussa viini on täyteläinen ja runsas. Tasapaino ja pitkä jälkimaku ovat tämän passiton vahvuuksia.

Ruokasuositukset: Juusto, Jälkiruoka